

Sehr geehrter Gast!

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“



A	Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch/Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Schwefeldioxid / Sulphite
P	Lupinen
R	Weichtiere

Lieber Gast!

Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugt aus umliegenden kulinarischen Regionen zu beziehen:

*Frischei: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattíng,
Süßwasserfische: Forellenhof Angerer, Leutascher Ache
Erdäpfel: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattíng,
Nordtíroler Gemüse und Salate: Franz Norz, Pollíng
steírisches Kürbiskernöl und steírischer Kren,
Milch- und Käseprodukte: Tírol Milch, Wörgl & Sennerei Zíllertal
Geflügel: Hubers Landhendl, Pfaffstätten
Schweins- und Rindsfleisch: Martín Beermeister, Innsbruck
Kalbsleber und Beuschel: Martín Beermeister, Innsbruck
Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritz, Zírl
Apfelsaft: Gerhard Huber und Josef Gassler, Hattíng
Prämierte Schnäpse: Luís Springer, Hattíng & Friedrich Mair, Flauríng*



unser Leitspruch:

*Alle Wirtsleute führen ihren Betrieb so,
dass Sie sich dort auch als Gast und
als Mitarbeiter/in wohlfühlten und
sie ihn ihren besten Freunden
gerne weiterempfehlen würden.*

*An die Spitze der Betrachtungen stellen
die Wirtsleute das Wohlergehen des Gastes,
den sie nicht nur als zahlendes Individuum betrachten,
sondern als Person, die sich der Gastlichkeit des Hauses
anvertraut und daher auch Anspruch auf
entsprechende Behandlung hat.*

*Ehrlichkeit bei den verarbeiteten Produkten,
das Bekenntnis zur Regionalität und gelebte Tradition
sind unumstößliche Eckpfeiler der Philosophie
der Tíroler Wirtshauskultur!*

*Nur aktive Teilnahme an den Vereinsaktivitäten
garantiert auch den nachhaltigen Erfolg der Vereinigung!*

Vorspeisen

klare Rindfleischsuppe (A-C-F-G-L)

mit Leberknödel oder Speckknödel oder Kaspressknödel

je € 5,00

** * * * **

gemischter Salat (C-M-O)

oder

Erdäpfel-vogelssalat (C-M-O)

Je € 5,00

** * * * **

Carpaccio vom Rind (A-G-M-O)

feine Tranchen vom heimischen Rinderfilet mit Olivenöl, Balsamico Essig, Basilikum Pesto, Parmesanspäne und Oliven dazu Gebäck

€ 14,00

** * * * **

Immer gern gegessen!

Wirtshaus Börger (A-F-G-M-O)

auf Holzkohle zartrosa gegrillter Teriyaki Börger vom heimischen Rind mit Pulled Pork, Coleslaw Salat, Essiggurke, rotem Zwiebel und Cheddar Käse im Weizenbrötchen

€ 13,00

** * * * **

Hausplatte Neurauber (A-C-F-G-M-O)

zwei Wienerschnitzel vom Schweinskarree, zwei gebratene Hühnerbrüstchen aus heimischer Herkunft, zwei rosa gebratene Medaillons vom heimischen Schweinsfilet mit Eierspätzle, Pommes frites, Gemüse und Rahmsöße

€ 42,00

** * * * **

Mafia fries

Pommes frites mit Parmesan und Knoblauch

€ 6,00

** * * * **

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel (A-C-F-O)

vom Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogersalat dazu Preiselbeeren

€ 15,00

* * * * *

Cordon bleu vom Schweinskarree (A-C-F-G)

mit Beinschinken und Edamer gefüllt dazu Pommes frites

€ 16,00

* * * * *

Maishendl Florentiner (C-G-O)

gebratene Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung an Soße Hollandaise mit Blattspinat, weißem Spargel und Erdäpfel

€ 19,00

* * * * *

BBQ Spare Ribs (A-C-G-M-O)

in BBQ Soße geschmorte Rippchen vom Wollschwein mit Coleslaw Salat und Knoblauchbrot dazu Sauerrahmsöße

€ 19,00

* * * * *

Zwiebelrostbraten (A-C-G-L-M-O)

Vom heimischen Rindsbeiried in der Senferuste gebraten mit knusprigem Röstzwiebel, Frühlingsgemüse und Eierspätzle

€ 21,00

* * * * *

Neurauter`s Backhendlsalat (A-C-F-G-M-O)

gebackene Brust, Keule und Flügel vom heimischen Hendl mit Erdäpfel-Vogersalat und echtem steirisches Kernöl

€ 15,00

* * * * *

rotes Curry (E-F-G-L-N)

feine Streifen von der heimischen Hendlbrust und viel Gemüse in roter Curry-Kokosmilchsoße mit Erdnüsse und Basmatireis

€ 17,00

* * * * *

Vulcano Filet (G-L-M-O)

im Vulcano Rohschinken gebratene Medaillons vom heimischen Schweinsfilet mit cremig gerührtem Spargel-Bärlauch-Risotto

€ 21,00

* * * * *

Wirtshauskuch`l

Tiroler Gröstl (C-L-M-O)
mit Spiegelei und Krautsalat

€ 13,00

* * * * *

Kalbsrahmbeuschel (A-C-D-F-G-L-M-O)
Vom heimischen Milchkalb dazu Semmelknödel

€ 14,00

* * * * *

gebackener Kalbskopf (A-C-D-F-M-O)
mit Erdäpfel-vogersalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 15,00

* * * * *

Kasspatz`ln (A-C-G-M-O)
mit Schnittlauch und Röstzwiebel dazu marinierte Blattsalate

€ 13,00

* * * * *

Petri heil!

Lachsforellenfilet (A-C-D-G-O)
*ein gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der Leutascher Ache an Soße
Hollandaise mit Blattspinat, Spargel und Erdäpfel vom Bauern Wennser*

€ 22,00

* * * * *

Spargel und Bärlauch!

*Creemesuppe vom Bärlauch (G-L-O)
mit knusprige Weißbrotwürfel (A-F)*

€ 6,00

* * * * *

*Spargel mit Erdäpfel (C-G-O)
Spargel aus Verona an Soße Hollandaise mit
Erdäpfel vom Bauern Wennser aus Hattling*

€ 15,00

* * * * *

*gebratener Ziegenkäse (G-M-O)
auf cremigen Risotto vom Nordtiroler
Bärlauch mit marinierte Blattsalate*

€ 16,00

* * * * *

*Spargel mit Rohschinken (C-G-O)
Spargel aus Verona an brauner Butter und Parmesan mit feinen
Tranchen vom steirischen Vulcano Rohschinken und Erdäpfel*

€ 19,00

* * * * *

*Spargel mit Räucherlachs (C-D-G-O)
frischer Spargel an hausgemachter Bozner Soße
mit feinen Tranchen vom geräucherten Lachsfilet aus der
Innsbrucker Markthalle von Fisch Peer mit Erdäpfel*

€ 19,00

* * * * *

*Cordon bleu vom Spargel (A-C-F-G-M-O)
mit Beinschinken und Edamer umhüllter Spargel
in Ei und Brösel Panade gebacken mit Erdäpfel-
vogelsalat und hausgemachter Soße Tartar*

€ 17,00

* * * * *

*Pasta primavera (A-C-G-O)
mit frischem Spargel aus Verona, Vulcano Rohschinken und
Nordtiroler Bärlauch mit Parmesan dazu marinierte Blattsalate*

€ 15,00

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller (A-C-F)

Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites

€ 10,00

* * * * *

Biene Maya (A-C-G-L-O)

*gebratenes Hühnerbrüstchen aus heimischer
Herkunft an Rahmsobe mit Eierspätzle*

€ 11,00

* * * * *

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 7,00

* * * * *

Mickey Mouse (A-C-D-F-O)

Eierspätzle in Rahmsobe

€ 6,00

* * * * *

und danach!

Steirischer Traum (C-F-G-O)

*weißes Schokoladenmousse mit frischen
Erdbeeren und echtem steirischem Kernöl*

€ 8,00

* * * * *

Baumkuchenterrine (A-C-F-G-O)

mit Topfenmousse und Mango gefüllte Terrine an Beerenragout

€ 8,00

* * * * *

Apfelstrudel (A-C-G-O)

mit Staubzucker, Schlagobers und vanilleeis

€ 3,50

* * * * *